

PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária 32 Horas

Idade Mínima 18 Anos

Vagas 14 Vagas

Mínimo de Pré-inscritos 9

Objetivo Utiliza os procedimentos básicos de limpeza e higienização de utensílios e o local de produção, seleciona as frutas para a produção de doce, reconhecendo as características e o estado de maturação, higieniza as frutas, com produtos adequados, processa doces de frutas em calda, em pasta, cristalizados e geleias, armazena os doces de acordo com as técnicas de armazenamento e conservação

Programação

- A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos
- Importância do aproveitamento e processamento correto dos alimentos
- Produção Artesanal de Compotas (doce em calda)
- Classificação das caldas
- Produção Artesanal de Pectina
- Produção Artesanal de Geleias
- Produção Artesanal de Doce Pastoso
- Produção Artesanal de Doces Cristalizados
- Técnicas de Armazenamento
- Prazos de validade

Certificado

Público Alvo Comunidade Rural

Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Escova (nova) (unid.)	1.00
Água Sanitária - 1 litro (unid.)	3.00

Descrição	Qtd
Sacos para lixo: 50 litros (unid.)	10.00
Sabão em barra (unid.)	2.00
Pano de chão (unid.)	2.00
Panos de limpeza das mesas (unid.)	2.00
Sabonete (unid.)	1.00
Detergentes neutro (unid.)	3.00
Pacote de esponja de aço (unid.)	1.00
Papel higiênico (pacote com 4)	1.00
Esponja para louça (unid.)	4.00
Tabuleiros grandes (unid.)	4.00
Tabuleiros médios (unid.)	5.00
Panelas em alumínio de 8 a 10 litros (unid.)	8.00
Tacho de cobre médio (unid.)	2.00
Peneira fina de plástico (unid.)	1.00
Peneira média de arame (unid.)	2.00
Colher média de inox (unid.)	2.00
Concha de inox (unid.)	2.00
Escumadeira de inox (unid.)	2.00
Bacias plásticas grande (unid.)	2.00
Bacias plásticas médias (unid.)	5.00
Caldeirão de 20 litros (unid.)	1.00
Bacias plásticas pequenas (unid.)	5.00
Liquidificador (unid.)	1.00
Prato de vidro (unid.)	14.00
Garfo inox (unid.) (unid.)	14.00
Colher de sopa inox (unid.)	14.00
Tábua para carne de Polietileno (plástico) (unid.)	14.00
Ralo 4 faces (unid.)	14.00
Faca de cozinha, grande, em inox (unid.)	14.00
Freezer ou geladeira (unid.)	1.00
Mesa grande, no mínimo 3 metros (unid.)	2.00
Dois botijões de gás cheios (uso na produção dos doces) (unid.)	2.00
Fogão (02 bocas semi industrial com chamas boas – exclusivo para os doces) (unid.)	2.00
Sal refinado (kg)	1.00
Potes descartáveis com tampa (250 ml)	100.00

Descrição (unid.)	Qtd
Papel toalha (pacote)	1.00
Papel alumínio 45cm X 4 mt (rolo)	1.00
Melancia grande (unid.)	1.00
Maracujá maduro e com a casca lisa (Kg)	1.00
Mamão verde (unid.)	6.00
Limão galego verde pequeno (unid.)	30.00
Limão china (unid.)	12.00
Leite (l)	8.00
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionaments	1.00
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	1.00
Laranja da terra (unid.)	20.00
Laranja Comercial verdosa da casca grossa (unid.)	20.00
Figo verde (Kg)	2.00
Copos descartáveis (200ml) (unid.)	100.00
Coco seco com água grande (unid.)	3.00
Bandeja de Isopor (Tamanho N° 02) (unid.)	50.00
Banana marmelo ou pacovan grande (unid.)	18.00
Açúcar refinado (Kg)	1.00
Açúcar cristal (Kg)	35.00
Abóboras (moranga ou caipira) (unid.)	1.00
Abacaxis médios verdosos (unid.)	3.00
A água encanada e potável para uso no processo de produção	1.00
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1.00